



Ur-Stoana Felsbichl, 4kg

Felsbichl



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
123341	99006348001949		222847	

Marke

Le Maître

Qualität

Bio Austria, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Heumilch AMA, AMA Gütesiegel

Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-402 | LACON

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Österreich

Zutaten

MILCH*, Kräuter*, Käsereikulturen, Lab, Steinsalz

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Unsere Ur-Stoana sind urige Käse-Spezialitäten aus dem Kaisergebirge in Tirol. Maître fromager Herbert ist selbst ein Bio Urgestein und Garant für die Wahrung handwerklich traditioneller Tiroler Käse-Kultur.

Alle Käse-Sorten werden aus tagesfrischer Heumilch hergestellt. Das ist Milch von Kühen, die im Sommer kräuterreiches Gras und im Winter Heu als Futter bekommen. Die Vielfalt an Kräutern und Gräsern wird durch organische Weidepflege, Einstreuerung von Urgesteinsmehl und Einsatz effektiver Mikro-Organismen gefördert. Das erhält nicht nur den Boden, sondern auch die Tiere gesund. Die Verwendung von Steinsalz, das als kristalliner Block angeliefert und in Wasser aufgelöst wird, gibt den Käsen ihren speziellen Charakter.

Maître fromager Reinhard ist für die Käsepflege im Felsenkeller zuständig. Die mineralhaltige Luft der Felshöhle enthält eine ganz bestimmte Mikroflora. Die verschiedenen Stämme der Reifungskulturen prägen nicht nur den Geschmack, sondern auch die Konsistenz des Käseteiges und die Naturrinde. Das im Felsenkeller herrschende "Hausklima" sorgt für die typische Aromaentwicklung.

Besonderheiten

Aus Bio-Heumilch hergestellt, in der Fels-Höhle

ca. 4 Monate gereift, mit Steinsalz, Kräutern und Mineralien affinert.

Verarbeitungshinweis

Bio-Käse werden ohne Natriumnitrat hergestellt und sind daher für die warme Käseküche zu empfehlen.





Ur-Stoana Felsbichl, 4kg

Felsbichl



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
123341	99006348001949		222847	

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Belag auf krossen Baguettes oder Vollkorn-Brot/-Brötchen, zum Überbacken von Aufläufen und Grillgut, gewürfelt als Snack zu Wein und Bier, als Zutat bei einer Vielzahl von Salaten, auch als Grundlage für ein Käse-Fondue.

Herstellung

In einer Tiroler Sennerei traditionell gekäst, daher mit tierischem Lab, aus thermisierter Milch, ausschließlich mit Steinsalz hergestellt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 5-8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Im Kühlschrank bei ca. 5 °C, gut eingepackt oder in einem verschlossenen Gefäß, um Austrocknung zu verhindern.

Sonstige Hinweise

Etwa 10 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen; dann kommt das Aroma noch besser zur Geltung.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nicht enthalten: Laktose

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓



Ur-Stoana Felsbichl, 4kg

Felsbichl



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
123341	99006348001949		222847	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Region.....	Tirol
Milchart.....	Kuh
Süßung.....	nicht gesüßt
Rohmilch.....	ja
Wärmebehandlung.....	thermisiert
Wärmebehandlung Käse.....	thermisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens.....	ja
Produzent.....	Käserei Plangger
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	4 Monate
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	2 %
Salzart.....	Steinsalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, essbar
Käseform.....	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit.....	4 Monat(e)
Grund für Version.....	Sonstige: Änderung EAN

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	AT-BIO-402
Welcher Standard wird erfüllt.....	Bio Austria
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	AMA Gütesiegel, Heumilch AMA

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung.....	Rohmilch
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Schnittkäse
Inverkehrbringer.....	Jelitta GmbH, Riedeselstraße 31 a, D-82319 Starnberg



Ur-Stoana Felsbichl, 4kg

Felsbichl



Artikelnummer 123341	GTIN-Stück 99006348001949	GTIN-Verpackung	eco-ID 222847	
--------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1708 kJ / 412 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	26 g
Salz	1,9 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier, PE, Saranfolie
Stücke in Packung	1
Einheit der Einzelstücke	Kilogramm
Bezeichnung der Einzelstücke	Stück

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fein zartpikant
Geruch	wohlriechend
Konsistenz	schnitffest